

Le Langhe, terra nota per i grandi vini e le tradizioni gastronomiche, situata a cavallo delle province di Cuneo, Asti e Savona, comprendono un esteso sistema collinare definito dal corso dei fiumi Tanaro, Belbo e Bormida. La Bassa Langa, tra il Tanaro e il torrente Belbo, è la zona dell'Albese, dei vini, delle nocciole e del tartufo bianco. L'Alta Langa, al confine con la Liguria, è invece la zona dei formaggi, ricca di boschi e pascoli e tradizionalmente dedicata all'allevamento ovino. La zona si distingue per la sua rinomata produzione vinicola: celebri in tutto il mondo sono i rossi tra i quali il Barolo, il Barbaresco, il Dolcetto e la Barbera.



Esperienze da vivere

La banca del vino

Questa società cooperativa è nata con lo scopo di custodire la memoria storica del vino italiano. La vetrina enologica ha sede nelle cantine ottocentesche dell'Agenzia di Pollenzo e vanta un patrimonio di oltre 100 mila bottiglie appartenenti a 300 delle migliori aziende vitivinicole nazionali. Costituisce anche un punto vendita che propone etichette storiche, rare, spesso introvabili. Degustazioni di un vino del nord, uno del centro e uno del sud. € 15

Castello di Grinzane Cavour.

Tra i più antichi e importanti delle Langhe domina i vigneti che si estendono a perdita d'occhio. Vi soggiornò dal 1832 al 1849 Camillo Benso di Cavour, la cui camera è tuttora visitabile. Attualmente è la sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e ospita due musei: uno dedicato ai cimeli cavouriani e il museo Etnografico. Al termine della visita è prevista una degustazione del celebre Barolo. € 9

Sapori di Langa.

Per poter assaporare la raffinatezza, la semplicità e la genuinità della tradizionale cucina langarola, è possibile pranzare in un'osteria selezionata da Slow Food o cenare presso il ristorante dell'Albergo dell'Agenzia. I menu comprendono: antipasto, primo, secondo e dessert; vini esclusi. Pranzo € 35, Cena € 40



CURIOSITÀ

Risultato del prezioso recupero di quelle che sono state le storiche costruzioni neogotiche dell'Agenzia di Pollenzo di Re Carlo Alberto il complesso ospita l'omonimo albergo a 4 stelle, la Banca del Vino e l'Università delle Scienze Gastronomiche nata dalla collaborazione fra Slow Food e la Regione Piemonte.

L'Università si propone di dare dignità accademica al cibo e all'alimentazione creando una nuova figura professionale capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione dell'agroalimentare di qualità. Un borgo quindi che realizza la filosofia di Slow Food, nata a Bra, a pochi chilometri da Pollenzo, nel 1986.

DOVE DORMI

A partire da € 75
Albergo dell'Agenzia ★★★★★

ESPERIENZE DA VIVERE

La banca del vino

Giorno ed orari di fruizione sono concordabili in loco (chiuso il lunedì) € 15

Castello di Grinzane di Cavour

Chiuso il martedì e tutto il mese di gennaio € 9

Sapori di Langa

Il nome del ristorante del circuito Slow Food sarà comunicato all'atto della prenotazione.

Pranzo € 35 - Cena € 40

Il cielo sopra le Langhe in mongolfiera

Tutti i giorni in condizioni meteorologiche favorevoli, volo non esclusivo € 220



Cod. 22568
Prod. EO-11540

Relais Montemarino Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

L'hotel si trova in località Manera a Borgomale, nel cuore dell'Alta Langa. Ogni dettaglio è studiato con gusto, i materiali utilizzati, i tessuti e i colori sono in sintonia con il magnifico paesaggio circostante. Le 27 camere sono tutte diverse, ma ugualmente accoglienti e dotate di ogni comfort, ognuna con qualche particolare che ricorda le tipiche tradizioni del territorio. Una bella piscina coperta, apribile sui lati con annesso solarium, sauna e palestra, è stata appena ultimata.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. doppia uso singola	RIDUZ.	RIDUZ.
			3° letto adulti	3° letto 2/9 anni
01/04-15/11	58	22	-26	-58
16/11-14/12 • 31/01-31/03	49	17	-17	-49

Hotel chiuso dal 15/12 al 30/1.



Cod. 22596
Prod. EO-11540

Albergo dell'Agenzia

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

Tra due territori unici come le Langhe e il Roero, l'intero progetto dell'Agenzia di Pollenzo è stato ideato e sviluppato grazie a Slow Food, che ha istituito l'Università di Scienze Gastronomiche e la Banca del Vino nelle storiche costruzioni neogotiche di Re Carlo Alberto recuperate con un accurato restauro. L'albergo accoglie gli ospiti in un'atmosfera calda, familiare, informale ma curata e dispone di ristorante, bar, piscina estiva, idromassaggio, piccola palestra. Le 44 camere, arredate con cura e in armonia con tutto il complesso, sono dotate di tutti i più moderni comfort. Il ristorante costituisce il punto di forza dell'albergo e propone una cucina di territorio in piena sintonia con la filosofia Slow Food. Nella carta dei vini sono presenti tutte le etichette della Banca del Vino. Un parco di due ettari ed il Golf Club Cherasco a pochi minuti, completano l'offerta alberghiera.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia tradizion.	SUPPL.	SUPPL.	SUPPL.	RIDUZ.
		singola tradizion.	doppia superiore	singola superiore	3° letto*
01/04-05/05 • 21/06-15/09 • 21/11-31/03	75	44	15	70	-31
06/05-20/06 • 16/09-20/11	98	58	18	78	-54

* 3° letto disponibile solo in camera superiore - Soggiorno minimo 2 notti nei periodi 6/5-20/6 e 16/9-20/11 - Hotel chiuso dal 23/12 al 15/1.

ESPERIENZE DA VIVERE

Conoscere il riso

Tutti i giorni alle 15.00, tour con audio guida, durata 45 minuti € 7

Il riso dalla produzione alla tavola

Degustazione nel ristorante dell'Azienda Agricola tutti i giorni escluso la domenica
Il menu comprende 6 antipasti, 2 risotti e 1 pasta ripiena, dolcezze di riso, vino Barbera o Cortese dalla botte e acqua minerale, caffè, digestivo € 25

Il gusto del riso

L'Azienda è visitabile tutti i giorni escluso sabato pomeriggio e domenica, durata circa 1 ora. Degustazioni proposte: **Tipico Piemonte:** THOU BIANC Piemonte DOC Chardonnay; CRENA Grignolino d'Asti DOC Vigna vecchia; PIANOALTO NIZZA Barbera D'Asti DOC superiore; ROSETTA Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC accompagnati dai grissini artigianali di Coconato € 11

Tra Monferrato e Langhe: ALTESERRE Monferrato DOC Bianco (Cortese e Chardonnay); CADODO Monferrato DOC Rosso (Nebbiolo e Barbera); CONTROVENTO Dolcetto d'Alba DOC (Dolcetto); BASS TUBA, Moscato D'Asti DOCG (Moscato) accompagnati dai grissini artigianali e salame di Coconato € 12

Rossi importanti del Piemonte: LIBERA Barbera d'Asti, DOC RUCHE' Ruchè di Castagnole Monferrato, STRADIVARIO Barbera d'Asti DOC Superiore, CONTRABBASSO Barolo DOCG di Castiglione Falletto accompagnati dai grissini artigianali e salame di Coconato € 19

Come il vino per il Cioccolato: 1 cioccolato al latte, 1 cioccolato fondente d'Origine, 1 cioccolato aromatizzato, 1 pralina di alta pasticceria a cui sarà possibile abbinare: ROSETTA Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC, ALLELUJA Moscato liquoroso Casa Brina, BAROLO CHINATO Giulio Cocchi; AQUAFORTE BRANDY X.O. Giulio Cocchi € 19



Cod. 24866
Prod. EO-11540

Locanda dell'Arte Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

La Locanda dell'Arte è una grande casa a corte dotata di quindici appartamenti e di numerosi spazi comuni che rispondono alle diverse esigenze della clientela: grandi sale luminose, ampi e comodi soggiorni, terrazze affacciate sul paesaggio della Valle Cerrina e delle colline. Poi, gli spazi dedicati al benessere, come la piscina, la sauna e il bagno turco. La Locanda è ricca di opere d'arte e una scelta accurata di musica di sottofondo accompagna le varie attività, perchè circondarsi di opere d'arte, di musica, di paesaggi sereni allarga lo sguardo interiore. Il Monferrato è anche terra di buona cucina e nei ristoranti del luogo vengono serviti i piatti della tradizione, dai sapori deliziosi e ben definiti che sono entrati a pieno titolo fra le eccellenze della cucina italiana.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL.	SUPPL.	RIDUZ.
			camera superior	suite	3° letto
01/04-31/03	59	23	9	23	-23